44e Année. — Tome LXXXVI N° 2226 Paris, 25 Février 1937

REVUE DE VITICULTURE

PIERRE VIALA : SON ŒUVRE AGRONOMIQUE (1)

Pour mesurer toute l'importance économique et sociale de l'œuvre de Pierre Viala, et pour lui rendre un juste hommage, il faut se représenter le désarroi de la viticulture au début de sa carrière ; il faut se rappeler la détresse des populations éprouvées par l'invasion du Phylloxéra. Les crises les plus graves font presque toujours surgir des hommes d'élite capables de les dénouer à la satisfaction générale. Pierre Viala en est un bel exemple. Son nom s'inscrira au premier rang de ceux qui ont contribué le plus efficacement à reconstituer le vignoble français ruiné par le Phylloxéra et ravagé ensuite par les maladies cryptogamiques, son nom s'inscrira au premier rang des bienfaiteurs de la viticulture mondiale.

Fils d'un viticulteur de l'Hérault, Pierre Viala, dans son enfance, avait connu la vigne d'abord luxuriante et productive, puis dépérissant rapidement, et enfin, mortellement atteinte.

Témoin de la détresse générale causée autour de lui par le terrible insecte, il en avait conservé un douloureux souvenir, aussi, est-ce avec son cœur autant qu'avec son intelligence que, dans la suite, il étudia la marche du fléau et les moyens de le conjurer.

De bonne heure, Pierre Viala avait conçu le projet d'acquérir les connaissances les plus solides afin de contribuer plus tard à rendre son ancienne prospérité au vignoble méridional auquel il était attaché par tant de liens. Dès lors, toutes ses facultés se concentrèrent et se tendirent vers cet objectif qu'il ne perdit pas de vue un seul instant au cours de sa laborieuse carrière.

C'est pour réaliser ce projet que, ses études secondaires terminées, il entre à l'Ecole d'agriculture de Montpellier. Le directeur, M. Foëx, le distingue bientôt, l'associe à ses travaux dès sa sortie, puis l'attache au personnel enseignant. Préparateur et plus tard professeur de viticulture à Montpellier, Viala fréquente assidûment la Faculté, en particulier les cours et le laboratoire de l'excellent botaniste Flahaut dont il devient bientôt l'ami ; ceux de Planchon qui avait ouvert la voie à la reconstitution, en signalant l'immunité phylloxérique des vignes d'origine américaine. A la Faculté des Sciences comme à l'Ecole d'agriculture, Pierre Viala rencontre, comme à souhait, toutes les sympathies, tous les appuis qui pouvaient contribuer à encourager son amour du travail, à élargir ses connaissances scientifiques et techniques, à préparer et à éclairer son avenir.

Montpellier lui réserva un autre bienfait, le plus précieux : la compagne bonne et dévouée qui sut lui créer un foyer tendrement uni ; la mère qui sut former l'esprit et le cœur des deux fils dont il était si légitimement fier.

(1) Discours prononcé le 11 février 1937, à la cérémonie commémorative du Décès de Pierre Viala.

Pierre Viala n'a jamais laissé échapper l'occasion de rappeler tout ce qu'il devait à ses maîtres de Montpellier, à ses jeunes collaborateurs devenus des maîtres à leur tour, aux viticulteurs éminents de la région méridionale. Ce qu'il avait reçu d'eux, il s'est appliqué à le rendre à ses élèves et il l'a fait toujours avec usure. Ce Méridional froid et réservé cachait une nature sensible et toujours prête à se dévouer. Aussi comptait-il de nombreux et fidèles amis. Ceux qui lui survivent ne se consolent pas de sa disparition. Me sera-t-il permis de dire ici que je conserve à Pierre Viala un souvenir ému de son affectueuse sympathie en même temps qu'une profonde reconnaissance, pour mon élection à l'Institut ?

Le grand mérite de Viala que l'on ne saurait assez mettre en lumière aura été de comprendre de bonne heure et de défendre passionnément cette idée que la science appliquée, la science agricole en particulier, ne peut être vraiment féconde, et produire son plein effet, que si elle repose sur les conceptions les plus hautes de la science pure. Aussi, à Montpellier, et plus tard à Paris, il ne négligea rien pour entretenir une fructueuse intimité scientifique et amicale avec les représentants les plus qualifiés des sciences physiques et naturelles. Cette collaboration ne pouvait manquer d'avoir les plus heureux résultats. Elle fut, en effet, l'origine de recherches particulièrement originales. Familiarisé dès son enfance avec la pratique viticole, propriétaire-viticulteur exploitant lui-même ses vignes à ses risques et périls, Pierre Viala était donc à la fois un savant et un excellent technicien. Il fut et il restera le modèle des professeurs de sciences appliquées de nos écoles supérieures d'agriculture.

Vous venez d'applaudir au portrait que M. Marsais vient de vous en donner. Pierre Viala était tellement pénétré de la nécessité de fonder la technique agricole sur la science pure, qu'au cours de son mandat de député, il proposa et défendit à la Chambre un projet tendant au rattachement du haut enseignement agricole à l'Enseignement supérieur des Facultés des Sciences de l'Université. Il tint à peu de chose que ce projet fût adopté. Avec sa douce ténacité, il était arrivé à convaincre ses confrères de l'Académie des Sciences, de revenir aux anciennens traditions, en faisant une place beaucoup plus large dans la Section d'Economie rurale aux représentants de la production végétale et de la production animale, à ceux qui, à son exemple, avaient demandé à la science désintéressée les moyens de faire progresser notre grande industrie du sol.

*
* *

L'Académie d'agriculture, dont Pierre Viala fut le Président et très longtemps le doyen, avait pressenti son avenir. En 1885, elle lui décernait l'un de ses prix les plus importants pour son livre les *Maladies de la vigne*, qui était déjà celui d'un savant et d'un technicien expérimenté. C'est à cette distinction surtout, que Pierre Viala doit d'avoir été choisi par Tisserand pour remplir l'importante mission officielle aux Etats-Unis qui devait consacrer définitivement sa réputation. Elle avait pour objet de découvrir des vignes sauvages non seulement résistantes au Phylloxéra, c'était la première condition, mais en même temps résistantes au calcaire. Pierre Viala ne démentit pas la confiance qu'on avait placée en lui. Le biologiste averti qu'il était alla droit au but, eut bien vite

fait de résoudre le problème qui lui était posé. Les Berlandieri que Viala a rapportés du Texas furent le point de départ des hybridations heureuses qui dotèrent le monde viticole d'une merveilleuse collection de porte-greffes bien supérieurs aux espèces pures de l'origine.

A cette époque, l'emploi des porte-greffes américains se faisait un peu partout sans idée directrice, au hasard des circonstances ; les insuccès étaient nombreux. Pour sortir de la confusion, il fallait introduire l'esprit scientifique notamment dans les expériences d'adaptation aux divers terrains. Viala prit une part importante à cette tâche délicate. Dès lors, la reconstitution progressa à grands pas. En France, de 75.000 Ha enregistrés en 1885, elle passa à un million en 1900 ; elle était complète quelques années après. On en comptait environ 3 millions dans les pays étrangers producteurs de vin, lesquels avaient sollicité les uns après les autres le concours de Viala et appliqué les méthodes adoptées en France. Quel magnifique résultat ! Pierre Viala avait le droit d'en être fier, car il pouvait en revendiquer une large part.

La bataille n'était pourtant pas complètement gagnée. Ce n'est pas impunément qu'on déplace un être vivant du milieu dans lequel il est habitué à vivre de longue date. Personne n'ignore que l'apparition de nombreuses maladies cryptogamiques, inconnues jusque-là, fut la rançon de l'introduction des vignes américaines. Singulièrement dangereuses, ces maladies font encore aujourd'hui le désespoir des viticulteurs en raison des traitements multipliés et très onéreux qu'ils imposent et qu'il faut malheureusement renouveler à chaque campagne.

Aussi, nommé professeur à l'Institut agronomique en 1890, Pierre Viala consacra désormais la plus grande partie de son activité à l'étude scientifique des maladies de la vigne et à leur traitement rationnel. C'est la seconde étape de sa carrière et non la moins féconde en résultats pratiques, celle qui mit en pleine valeur les qualités de l'animateur et du vulgarisateur. C'est la période pendant laquelle il publie avec Vermorel la magnifique *Ampélographie* en 7 volumes in-folio, la période pendant laquelle il fonde la *Revue de Viticulture* qui s'est acquis une place d'honneur dans la presse technique. A la Société nationale d'encouragement à l'agriculture, il provoque la création du *Comité de viticulture*, puis de la *Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures*. L'avenir du dernier organisme, dont il a assumé la présidence jusqu'à sa mort, lui tenait particulièrement au cœur. En attendant le jour très lointain, semble-t-il, où les sélectionneurs doteront l'agriculture de variétés réfractaires aux maladies, il faut nous résigner à combattre l'ennemi avec des agents chimiques. La liste en est devenue tellement longue, que les usagers ne s'y reconnaissent plus, et redoutent toujours d'être trompés par des fournisseurs ignorants ou malhonnêtes. C'est pour les renseigner et rendre le commerce de ces produits plus moral et plus rationnel que Viala a créé la *Ligue nationale contre les ennemis des cultures* où périodiquement fabricants, agriculteurs, savants spécialisés, biologistes et chimistes viennent confronter leurs vues et leurs desiderata, exposer les résultats des observations et des expériences exécutées au laboratoire et en pleine culture. La Ligue a déjà rendu de très grands services. L'élan est donné, les successeurs de Viala n'ont qu'à suivre la voie qu'il a ouverte.

Il faut renoncer à faire revivre complètement la physionomie et l'œuvre de

Pierre Viala, tant sont nombreuses et variées les questions sur lesquelles il a projeté la lumière. L'évocation, même incomplète, des services qu'il a rendus, permet cependant d'apprécier, sous ses aspects multiples, l'activité inlassable qu'il a déployée.

Viala a grandi la viticulture aux yeux de l'opinion. Il reste un grand exemple et une belle leçon de travail, de haute conscience, de savoir et de volonté. Aux pouvoirs publics de susciter de nombreux imitateurs de Viala dans les diverses branches de la production agricole !

On classera Pierre Viala dans la lignée des savants chez lesquels la pensée et l'action n'ont jamais été séparées de l'idée supérieure du bien à réaliser, savants qui sont l'honneur de leur pays en même temps que de grands bienfaiteurs.

Voilà la raison profonde de l'hommage que, de tout cœur, nous rendons aujourd'hui à sa mémoire.

E. Schribaux,
membre de l'Institut.

CLARIFICATION DES VINS BLANCS

Il y a lieu de distinguer la *clarification spontanée* des vins et la *clarification artificielle* par collage ou filtration.

A. **Clarification spontanée.** — Une fois la fermentation achevée, le dégagement tumultueux d'acide carbonique ayant cessé, le vin commence de lui-même à s'éclaircir. Les lies constituées par des globules de levures, de la crème de tartre insolubilisée dans le milieu devenu alcoolique, par des protéines coagulées puis floculées, se déposent en entraînant dans leur précipitation les autres matières apportées par la vendange. Suivant la nature du milieu, les conditions extérieures de température, d'aération, de pression, cette *clarification spontanée* est plus ou moins lente à se produire.

Dans les vins rouges, riches en tanin, provenant de raisins mûrs sans excès, ayant subi la plupart du temps une fermentation rapide et complète, la clarification — sauf dans les cas de maladies — se fait d'elle-même assez vite. C'est la règle. Si donc un vin rouge tarde à se clarifier, on peut présumer qu'il est le siège d'une altération : Casse ou maladie microbienne.

Dans les vins blancs, au contraire, la clarification est plus lente et plus difficile à obtenir naturellement, surtout lorsqu'ils proviennent d'une vendange atteinte par la *Pourriture noble*. Ce fait est dû à leur pauvreté en tanin, mais surtout — comme c'est le cas dans notre région — à leur richesse en matières visqueuses, en gommes, dextranes et autres substances dont la présence dans le vin gêne la coagulation et la floculation des protéines. On arrive difficilement, dans ces conditions, à une clarification naturelle complète et stable dans le peu de temps qui sépare le premier soutirage de l'époque hâtive de la mise en bouteilles. On peut et l'on doit alors favoriser la clarification spontanée des vins blancs.

Le vin est un liquide avide d'oxygène et l'*action de l'air* lors des soutirages (en évitant par l'emploi de SO^2 toute manifestation de Casse oxydasique), s'exerce sur son dépouillement et sa défécation, comme on l'a remarqué depuis long-

temps. Même lorsque le vin est en puissance de *Casse blanche* (phosphato-ferrique), l'aération ne peut qu'augmenter la réussite des traitements ultérieurs.

Le froid, surtout lorsqu'il est accompagné d'une pression élevée, « fait tomber le vin ».

Le tanisage, en apportant un élément utile à la coagulation des protéines, est très souvent de règle en vinification.

Quoi qu'il en soit, toutes ces actions qui concourrent à la clarification naturelle des vins sont plus ou moins lentes à s'exercer et nos viticulteurs n'ont pas, le plus souvent, le temps d'attendre qu'elles se manifestent complètement. Par ailleurs, la clientèle est devenue fort exigeante et elle ne se contente plus d'une demi-clarification ; elle exige des vins « brillants ». Nous sommes donc amenés, dans nos régions, à recourir presque fatalement à la *clarification artificielle : collage* ou *filtration*.

B. **Clarification artificielle.** — Cette opération est l'une des dernières à exécuter et si elle n'est pas réussie, il pourra en résulter, pour le viticulteur, toute une série d'ennuis susceptibles de lui aliéner sa clientèle. C'est dire l'importance qui s'attache à sa bonne exécution.

Nous n'examinerons aujourd'hui que le *collage* et nous nous tiendrons surtout sur le terrain de la pratique. Pour une étude théorique plus détaillée, nos lecteurs pourront se reporter à un travail très complet de MM. *Ribéreau-Gayon* et *Peynaud*, paru dans cette *Revue* (T. 81 année 1934 et T. 82 année 1935).

Collage des vins. — Le collage est une pratique fort ancienne et l'on peut dire, lorsqu'elle est bien réussie, qu'aucune autre n'assure au vin plus de limpidité et de brillant. Mais le collage demande une certaine attention et c'est parce qu'il présente parfois quelques difficultés que nous insisterons d'une façon particulière sur son mode opératoire.

Avant de coller le vin, il y a lieu de se livrer à quelques examens et opérations préliminaires. Nous viserons surtout le collage à la gélatine.

1° *Préparation du vin.* — *a*) Il faut voir d'abord *si le vin prend la colle*. On voudra bien, pour cela, se reporter à ce qui a été dit précédemment (*Revue de Viticulture*, n° du 28 janvier 1937) au sujet du *tanisage*.

Lorsque le vin ne prend pas la colle, il faut le taniser la veille du collage, ou simplement quelques heures avant si le tanin a été parfaitement dissous avant d'être incorporé à la masse du vin. Dix à douze grammes de tanin par hecto constituent une dose suffisante.

Lorsque le vin, au contraire, prend la colle, s'il est par exemple « jaune » ou « astringent », il faut étudier la dose qui sera nécessaire pour le déjaunir ou l'assouplir en même temps que pour le clarifier. Dans une prise d'essai de 10 centilitres on fera tomber 3 gouttes d'une colle à la gélatine à 100 gr. par litre, par exemple, dose correspondant sensiblement à 10 gr. de gélatine par hecto ; dans une seconde prise d'essai, on ajoutera 6 gouttes, etc... et l'on agitera vigoureusement. Au bout de vingt-quatre heures, on appréciera la clarification et l'on adoptera la dose de colle correspondante.

b) On verra si le vin n'a pas une pointe de fermentation, au quel cas il faudrait le soutirer et l'additionner d'une dose d'acide sulfureux antiseptique avant le collage. Même lorsque le vin ne fermente pas, il convient, surtout s'il con-

serve de la douceur, de se rendre compte de la dose d'acide sulfureux libre qu'il renferme pour la porter, s'il y a lieu, à la dose antiseptique.

c) On vérifiera si le vin n'est pas en puissance de maladie, de *Casse blanche* ou *bleue*, en particulier. Dans ce cas, le traiter et s'assurer de sa guérison avant de le coller ; le collage entre d'ailleurs dans le traitement comme dernière opération.

2° *Préparation de la colle.* — Les produits utilisés pour coller le vin sont nombreux. A côté du *lait* dont l'emploi a sa raison d'être dans les vins qui ont du *jaune* ou dans ceux qui ont contracté une odeur étrangère ; à côté des *blancs d'œufs* et du *sang*, on a recours, le plus souvent, à la *colle de poisson* ou à la *gélatine*.

Quelle que soit sa nature, une bonne colle, lorsqu'elle a agi, ne doit laisser dans le vin aucun corps étranger ; elle ne doit pas, en dehors de l'effet à produire et du résultat à atteindre, modifier sensiblement sa composition, ni altérer en aucune façon ses qualités. Elle doit agir complètement dans un temps relativement court (10 à 15 jours) et ne pas occasionner en bouteilles de ces légers dépôts connus sous le nom de « *voltigeurs* ». Elle doit laisser un vin parfaitement limpide sur des lies concrètes et peu volumineuses.

Le viticulteur peut préparer lui-même sa *colle de poisson* ou sa colle à la *gélatine*. Cette préparation présente une certaine difficulté et, lorsque la quantité de vin à clarifier n'est pas très importante, mieux vaut s'adresser à une bonne colle du commerce. Voici cependant comment on peut opérer :

Colle de poisson. — On commence par déchiqueter en petits morceaux les membranes desséchées d'ichtyocolle, plus ou moins tordues et en cordons, puis on les met à tremper dans l'eau froide que l'on renouvelle à deux ou trois reprises. L'ichtyocolle se gonfle et se débarrasse de ses impuretés solubles. On décante la dernière eau de lavage que l'on remplace par de l'eau tiède acidulée à raison de 2 % d'acide citrique (5 litres d'eau acidulée pour 500 gr. d'ichtyocolle). On voit bientôt la colle se gonfler considérablement et prendre la consistance de gelée. On tamise, puis on ajoute de nouveau 5 litres d'eau tiède et on brasse le tout. On obtient ainsi 10 litres de colle de poisson, c'est-à-dire de quoi coller 100 barriques.

Colle à la gélatine. — La gélatine se trouve dans le commerce en plaques brunes ou blondes ou bien en feuilles minces souvent incolores ou à peine teintées. Son degré de pureté est variable, de même que son pouvoir clarifiant ; la couleur ne saurait nous renseigner à cet égard. Les gélatines blanches, sans odeur, n'ont pas forcément un pouvoir clarifiant supérieur à celui des gélatines brunes à odeur plus ou moins forte.

Une bonne gélatine doit se gonfler au contact de l'eau froide sans s'y dissoudre et abandonner facilement au liquide qui la baigne (eau légèrement sulfitée) ses impuretés et son odeur. Après un séjour de 12 heures environ dans l'eau sulfitée, la gélatine est égouttée et reprise par de l'eau tiède vers 40°. Elle doit s'y dissoudre complètement. L'emploi d'eau tiède acidulée par de l'acide citrique favorise cette dissolution.

Les colles du commerce sont préparées à une température plus élevée. Elles doivent être peu teintées et très fluides.

Bien des insuccès dans le collage des vins sont dus non à la colle, mais à la façon de l'employer. Aussi allons-nous, pour terminer, exposer la *pratique du collage* telle que nous la réussissons dans notre région.

3° *Pratique du collage.* — Quelques heures après le tanisage ou, mieux, le lendemain, on fouettera le vin pour le mettre en mouvement, puis l'on y versera la solution de gélatine ou la colle du commerce en trois ou quatre fois en ayant soin d'agiter le vin après chaque addition partielle, de façon que la colle tombe toujours dans le liquide maintenu en mouvement et se répande rapidement dans *toute sa masse*. Si la solution de gélatine est un peu épaisse, on la diluera dans son volume de vin, au moment même de l'emploi ; si la solution est très fluide, on pourra l'employer directement. On terminera l'opération par un bon fouettage prolongé pendant quelques minutes. Nous conseillons de refaire un second fouettage plus court, au bout de deux ou trois jours pour détacher des parois du fût les légers flocons qui s'y seraient fixés et favoriser la chute de ceux qui flottent encore dans le liquide, s'étant formés en dernier lieu.

Il sera bon de vérifier la prise de la colle en prélevant un peu de vin à la bonde, après quelques jours de repos.

Une fois le vin bien clair, la colle étant tombée et tassée, on procédera au soutirage en prenant les précautions nécessaires pour ne pas remettre le dépôt en suspension et en choisissant un jour où la pression barométrique est ascendante et élevée.

La réussite du collage, toutes choses égales, est plus facile à obtenir lorsqu'on opère sur un petit volume de vin (demi-barrique ou barrique) que lorsqu'on opère sur un gros volume (demi-muid, cuve en maçonnerie), par suite d'une meilleure agitation, d'une répartition plus rapide et plus uniforme de la colle dans toute la masse liquide, avant que commence la floculation.

C'est ainsi que, depuis de longues années, nous clarifions les vins de nos régions avec la colle à base de gélatine employée ordinairement à raison de 6 à 10 grammes par hecto pour des doses de tanin de 10 à 15 gr. Si l'opération, dans la très grande majorité des cas réussit du premier coup, il peut cependant arriver, exceptionnellement, qu'elle laisse le vin plus trouble qu'auparavant. On se trouve alors, le plus souvent, en présence d'un *surcollage*.

4° *Surcollage.* — On sait que pour obtenir une bonne coagulation et une bonne floculation, il faut que le tanin et la gélatine se trouvent, l'un par rapport à l'autre, dans une certaine proportion ; le surcollage se produit lorsque, dans un vin donné, la gélatine se trouve en trop forte proportion par rapport au tanin. La prise de colle ne se produit pas ou n'est que partielle. Il n'est pas toujours facile de bien clarifier un vin surcollé. En tout cas, un nouveau tanisage s'impose, avec une dose relativement élevée de tanin (15 à 20 gr. par hecto), suivi d'un vigoureux fouettage. L'expérience nous a montré qu'on obtient un bon résultat pratique en amorçant la floculation par un apport nouveau d'une petite dose de colle.

Une fois le vin bien clarifié par un collage à la gélatine, il ne doit pas se retroubler si on le soumet, dans un essai, à un nouveau tanisage léger.

L. Moreau et E. Vinet.

ACTUALITÉS

Michel Flanzy : Chronique œnologique méridionale.
Le Bosc : Chronique de législation viticole.
René Engel : Chronique bourguignonne.
Jean Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1937 (P. M.). — Les vins de France à l'Exposition de 1937. — 4e Congrès national des Médecins amis des vins de France. — Concours régional agricole de l'Est à Reims.

Chronique œnologique méridionale

Vieux récits et préceptes. — Dans notre dernière chronique, nous dissertions sur le problème des eaux-de-vie naturelles. Nous avons eu depuis le plaisir de lire ceci, sous la plume d'Olivier de Serres dans son admirable « Le Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs ». — « Par quoi le plus certain remède de ne perdre du tout les vins gâtés est de les vendre quoiqu'à petit prix pour en faire de *l'eau ardente*, autrement dit *l'eau-de-vie*, de l'excellence de laquelle le cep produisant le raisin est dit en latin *Vitis*. » Sans préciser encore si l'eau-de-vie signifie eau donnant *la vie* ou eau (essence) de *vitis*, ce nom paraissait bien réservé autrefois uniquement à l'alcool de vin.

Ayant cité « Olivier de Serres », je ne résiste pas au plaisir de rapporter quelques passages de cet ouvrage délicieux et savant. Viticulteurs qui hésitez à rejeter vos façons culturales, lisez ces deux histoires :

« En somme, c'est autant qu'on veut que la vigne porte. » « Sur laquelle « maxime, dit Columelle, qu'ayant Paradius Veterense deux filles à marier, et « pour tous moyens, une seule vigne, en donna un tiers en dot à chacune de ses « filles : employa par après *autant de labours* à la partie qu'il s'était réservée « qu'il pouvait faire au total ; dont par l'abondance de fruits qui en sortant, « quoique d'un seul tiers de la vigne entière, trouva avoir marié ses filles sans « diminuer son revenu. »

Et voici une deuxième histoire aussi démonstrative :

« A la recommandation de la vigne tend aussi le testament de celui qui par- « tageant son bien entre ses deux fils, en donna à l'aîné, bon mesnager et dili- « gent, la partie la plus facile à conduire, comme rentes, prairies, pâturages et « à l'autre, jeune homme débauché et paresseux, celle où était nécessaire le « plus de labour, qui était une belle et grande vigne. De quoi celui-ci se plai- « gnant, supplie son père reformant sa disposition, l'approprier à l'humeur de « ses enfants. Mais aussitôt cessa-t-il sa poursuite, que le père lui eût dit que « dans la vigne y avait un trésor caché, lequel infailliblement, avec patient la- « beur, il trouverait à son grand profit. Le père décédé incontinent, le jeune « homme se mit à la quête de son trésor, et tant fouilla la vigne par profonds « et réitérés beschements et labours que dans quelques années, elle se rendit très « fertile, rapportant des vins en toute extrémité d'abondance : qui était le tré- « sor entendu par le père. Donc le fils devenu riche, pour double bien se ren- « dit diligent au travail, par habitude, oubliant sa précédente fainéantise et « desbauche. »

Le bon La Fontaine n'aurait-il pas lu Olivier de Serres ?

Retenons ces façons culturales répétées. Quand on songe aux instruments ara-

toires de ce temps, on ne peut s'empêcher de rapprocher les labours d'alors de la culture superficielle d'aujourd'hui.

Mon cher Branas, pardonnez-moi cette incursion dans votre propre domaine. Accusez seulement votre collègue Olivier de Serres.

Mais il est aussi, à titre d'œnologue, mon collègue. Voici par exemple ce qu'il enseigne sur la conservation des vins :

« Le premier article est le logis : que l'accès des celliers et caves soit plai-
« sant et libre afin d'inciter le père et la mère de famille à y aller souvent,
« quand ce ne serait qu'en se promenant, pour le bien qu'y apporte leur pré-
« sence. La fraîcheur est la conservation du vin. Les caves regarderont donc le
« septentrion, si vous êtes en pays chaud ; si en froid, ce sera en tout aspect le
« mieux vous venant à propos, pour la naturelle fraîcheur du climat, favorisant
« la conservation des vins. Que les caves soient enfoncées dans terre, si faire se
« peut, pourvu que les eaux en vident : étroites et longues, plus obscures que
« claires, voutées bassement par le dessus et pavées par le bas, pour les pouvoir
« tenir nettes et sèches. Qu'aucune herbes ou racines d'arbres n'y soient souf-
« fertes accroître et à ce qu'aucune saleté n'y séjourne, les caves seront sou-
« vent balayées. Telles étans vos caves et baties et tenues, conserveront très bien
« les vins : *dont la sécheresse et la netteté dû lieu où ils séjourneront en est*
« *l'une des principales causes* et de longue durée des tonneaux et cercles, lesquels
« se conservent tôt en lieu humide, redoutant toute chaleur à eux importune. »

Et plus loin, Olivier de Serres signale que « l'eau claire et coulante sert beau-
« coup à la conservation des vins, quand en été on l'accommode de telle sorte
« que l'ostant et remettant à volonté, elle passe dessous les rangées des tonneaux,
« sans toutefois les toucher. Les vins en sont si rafraîchis. »

Et l'auteur insistant sur l'importance du bon état du matériel vinaire, ajoute :

« Car en tonneaux et caves mal qualifiées, tout vin, quelque bon naturel qu'il
« ait se gâte, tant cette précieuse liqueur hait la corruption. »

Mais il signale aussi l'influence bienfaisante des constituants naturels du vin.

« Etant la matière de nos vins *d'elle-même bonne* avec la seule simplicité sus-
« dite, conserverons-nous nos vins sans sophistiquement aucun. »

Et il met en garde ceux qui ne suivraient pas ce précepte :

« Mais doutant d'icelle ou par la jeunesse des vignes ou par la malice du
« terroir, fuyant le précédent conseil, ne garderons longuement tels vins afin de
« ne les commettre au hazard d'expérimenter la violence des chaleurs *sous l'ef-*
« *fet desquelles succombent les vins à cela sujet.* »

Enfin, il insiste sur l'effet améliorant des bons soins :

« Or quels que soient nos vins par ces adresses outre les précédentes les sou-
« lagerons-nous beaucoup, les maintenans en force et bonté dont les dons se
« rendront meilleurs et ceux de peu de valeur amenderont aucunement. »

Je ne puis abuser de la patience du lecteur. Qu'il veuille bien pour terminer lire ce dernier récit sur les possibilités de vieillissement des vins autrefois :

« Longuement se conserve le vin en son entier si estant bien qualifié est logé
« ainsi et au lieu qu'il appartient. Pline dit avoir été fait un banquet au prince
« Cajus César fils de l'Empereur Germanicus par le poète Pomponius Secundus,
« auquel autre vin ne fut beu, que de deux cent ans, qui pour sa râreté coustait

« cent deniers l'once. Theuet, en sa cosmographie, affirme avoir vu en l'isle de « Lemnos un vase de terre contenant demi-mui, trouvé dans de vieilles masu- « res, rempli de bon vin, qui y avait demeuré plus de six cent ans, comme ap- « paraissait par certains mots escrits au vaze. »

Et ce dernier, enfin, si précieux pour l'histoire des vins du Languedoc :

« L'an mille cinq cent cinquante sept, en fouillant les ruines du vieux chas- « teau de Loudun en Languedoc, pour en tirer des pierres à bastir ailleurs, se « découvrit un caveau dans lequel fut trouvé un tonneau entier, dont le bois « ayant senti l'air, tomba en poudre, laissant la lie affermie en la forme du « tonneau, laquelle étant percée fut trouvée remplie de très excellent vin au ju- « gement des honorables voisins ausquels le Baron du lieu en envoya pour mer- « veille. La vieillesse de la démolition duquel chasteau montrait évidemment ce « vin-là y avoir demeuré grand nombre d'années. »

Après ces récits, ne voulez-vous pas, amis lecteurs, entendre, de temps en temps, Olivier de Serres œnologue ?

MICHEL FLANZY.

Chronique de législation viticole

Moûts concentrés de raisins. — Régime fiscal. — On désigne ainsi les moûts de raisins concentrés à plus de 10 % par application de procédés industriels ayant pour but d'enlever aux jus de raisin frais une partie de leur eau naturelle par évaporation, ébullition (à la pression normale ou sous un vide partiel), congélation ou tout autre procédé susceptible de provoquer une déshydratation plus ou moins complète de la matière première, sans qu'il en résulte une modification sensible de la nature chimique de ses constituants.

En d'autres termes, le moût concentré ainsi obtenu doit contenir en puissance tous les caractères organoleptiques du jus mis en œuvre, lesquels doivent réapparaître après dilution.

C'est la loi du 4 juillet 1931 (article 15), complétée par le décret du 18 août 1933, qui a autorisé l'emploi en vinification de ces moûts.

Mais cette opération doit intervenir :

— Soit, au vignoble, durant la période des vendanges ;

— Soit, au vignoble, et chez les marchands en gros de boissons ayant un compte avec la régie, pour l'édulcoration des vins blancs secs.

En outre, les moûts ainsi utilisés ne doivent pas avoir subi d'autre traitement que celui consistant à utiliser, en toutes quantités, l'anhydride sulfureux.

Par ailleurs, toute personne qui veut ajouter des moûts concentrés à la vendange ou au moût, est tenue d'en faire, trois jours au moins à l'avance, la déclaration à la recette buraliste dont dépend la localité où doit avoir lieu l'opération.

Cette déclaration énonce :

— Les nom, prénoms et domicile du déclarant ;

— Par catégorie (cru, appellation, nom de pays), la *quantité approximative* de vendanges ou de moûts à additionner de moût concentré ;

— Le cru ou l'appellation d'origine sous lequel le vin obtenu *sera déclaré* ou

le nom de pays qui servira à désigner ce vin, quand il sera expédié de la propriété ;

— Par catégorie (cru, appellation, nom de pays), la quantité de moût concentré à mettre en œuvre et sa densité ;

— Les lieux, jours et heures auxquels auront lieu les opérations.

En ce qui concerne plus spécialement *les récoltants et les marchands en gros* de boissons qui désirent édulcorer des vins blancs secs, l'opération en cause impose aux intéressés l'obligation de déclarer celle-ci *deux heures* au moins à l'avance, à la recette buraliste du lieu où doit se dérouler l'opération. Cette déclaration doit comporter sensiblement les mêmes indications que celle décrite plus haut, à ceci près que « le volume des vins à édulcorer se substitue aux « quantités de vendanges » mises en œuvre.

Remarque est faite à cet égard que pour ces dernières opérations, les intéressés peuvent être dispensés de souscrire la déclaration prescrite s'ils consignent les indications requises sur un carnet spécial fourni par eux et coté et paraphé par le chef local des Contributions indirectes.

De toutes façons, l'addition de moûts concentrés est faite sous le contrôle et la surveillance des agents de l'Administration qui peuvent prélever gratuitement des échantillons. Mais, si ces derniers n'interviennent pas au moment fixé par les déclarants, il peut être valablement procédé à ladite opération en leur absence.

Quant aux *préparateurs de moûts concentrés*, ils sont tenus, avant de commencer leurs travaux, de se munir d'une licence annuelle qui est valable pour un seul établissement et dont le coût est de 750 fr. Sont cependant exempts de cette formalité ceux qui mettent exclusivement en œuvre les moûts de raisins de leur récolte.

En outre, ces industriels doivent souscrire à la recette buraliste dont ils dépendent une déclaration présentant la description de l'atelier de concentration et indiquant le nombre et la capacité des vaisseaux et appareils de toute espèce destinés à contenir les moûts concentrés ou non. Ils sont enfin soumis aux visites et vérifications des employés des Contributions indirectes.

Les moûts concentrés ainsi préparés suivant le régime des glucoses (droit de 23 fr. par 100 kg.) et supportent, en outre, le droit de circulation (26 fr. l'hl.) sur les moûts ayant servi à les préparer. Toutefois, sont exonérés de ce droit, les moûts utilisés à la préparation de concentrés expédiés à l'étranger ou à des fabricants d'apéritifs, de limonades, de sirops et de confitures, à la condition que ces derniers tiennent un carnet d'emploi et expédient leurs produits fabriqués en récipients de petite dimension dont le poids n'excède pas 5 kg.

L'enlèvement des moûts concentrés de l'usine ou des magasins de l'industriel a lieu sous le couvert d'acquits-à-caution, pour les envois de 25 kg. et au-dessus, à des particuliers n'en faisant pas le commerce et, en toutes quantités, pour les expéditions à des récoltants en vue de la vinification, à des marchands en gros de boissons, à des fabricants d'apéritifs, sirops, limonades, confitures ou à destination de l'étranger. Dans tous les autres cas, les chargements sont accompagnés de laissez-passer.

Mais, un régime de faveur est intervenu en ce qui concerne les fabrications de moûts concentrés *effectuées par des récoltants ou des associations coopéra-*

tives de récoltants. Les produits ainsi obtenus dans les conditions générales de publicité énoncées plus haut peuvent être ajoutés en franchise des droits aux vendanges, aux moûts ou aux vins blancs de la récolte du préparateur. Ils peuvent, de même, être transportés en franchise des droits, de l'un à l'autre des magasins, caves et celliers du préparateur, *dans l'étendue du canton de récolte et des cantons limitrophes.*

Bien entendu, si ces moûts concentrés étaient expédiés à d'autres récoltants, en vue de leur emploi en vinification, ils supporteraient le droit de consommation des glucoses dont il est question plus haut.

En ce qui a trait maintenant à *la détention* des moûts concentrés, l'article 209 du Code du Vin précise que toute personne détenant déjà, soit des vins destinés à la vente, soit des vendanges, des moûts, des lies ou des marcs de raisins, des ferments ou des levures et désirant avoir en sa possession une quantité de moûts de raisins concentrés à plus de 10 %, supérieurs à 25 kg. est tenue d'en faire préalablement la déclaration à la recette buraliste du lieu de son domicile et de fournir des justifications d'emploi.

De plus, le déclarant est tenu de se munir d'un carnet d'emploi sur lequel il inscrit journellement les quantités de moûts concentrés qu'il a employées et l'usage qu'il en a fait. Cependant, les consommations n'excédant pas 1 kg. par jour, en moyenne, peuvent faire l'objet d'une inscription globale à la fin de chaque semaine.

Toutefois, la tenue du carnet n'est pas obligatoire si la totalité des moûts reçus doit être consommée dans le courant d'une seule journée et si la date de l'emploi a été indiquée au Service des Contributions indirectes.

La réglementation de cette détention n'est pas la même à l'égard des personnes dont le commerce ou l'industrie n'implique pas la possession de moûts concentrés. Dans ce cas, une déclaration de détention ne s'impose que pour des quantités supérieures à 200 kg.

Enfin, relativement au *commerce* des moûts concentrés, indiquons que les personnes désirant vendre lesdits produits par quantités supérieures à 25 kg. doivent en faire préalablement la déclaration au Service des Contributions indirectes et tenir un carnet sur lequel sont inscrites les réceptions et les livraisons supérieures à 25 kg.

Signalons, en terminant, que la statistique relative aux quantités de moûts évaporés par concentration pendant la période des vendanges 1936 en France et en Algérie mentionne à ce titre la quantité de 73.799 hl. (dont 33.525 hl. pour l'Algérie).

LE BOSC.

Chronique bourguignonne

Et la pluie tombe toujours....

Les travaux du vignoble sont suspendus par force et depuis notre dernière chronique, rares sont les instants pendant lesquels on a pu entrer dans les terres. Les défonçages sont arrêtés et les trous de repiquages qu'on a la bonne habitude de faire avant les gelées pour qu'ils « hivernent » risquent bien pour la plupart, de n'être faits que trop tardivement, à une époque où l'action de gelées problématiques ne sera plus guère efficace.

Les amandiers « démarrent », les rosiers quelque peu abrités ont encore leurs feuilles de l'an passé et bourgeonnent déjà. On peut tirer de ces constatations la conclusion que les végétaux n'ont pas pris leur véritables repos d'hiver et que les fonctions végétatives ont été au plus en somnolence. N'a-t-on pas signalé ces jours-ci un pommier et un cerisier qui partaient déjà en fleurs...

Il y a vraiment de quoi s'alarmer devant un tel état de choses, car chacun prévoit qu'au premier soleil, la végétation entrera rapidement en activité, la nature ne s'est pour ainsi dire pas endormie au cours de cet hiver et son « réveil » sera immédiat. Les gelées printanières promettent ainsi d'être funestes ainsi que ce fut le cas l'année dernière à la suite d'un hiver analogue à celui que nous subissons.

Contre la gelée, nous sommes ici, complètement impuissants. Non pas que les moyens de défense soient inexistants, mais leur mise en œuvre exige une cohésion d'efforts et une discipline difficile à trouver dans une région où la propriété est morcelée à l'infini.

Il y a quelques années ont été effectués au Clos Vougeot des essais avec une batterie d'appareils fumigènes à grand débit. Basée sur l'action de l'acide chloro-sulfurique (chlorure acide de sulfuryle), sur la chaux vive en présence de l'ammoniaque, la production du brouillard était abondante et instantanée. Ces expériences ont démontré d'abord qu'il était possible de couvrir de brouillard, rapidement et efficacement, une vaste surface, mais que, par ailleurs, l'utilisation de ce procédé ne pouvait être à la portée d'un propriétaire isolé ; qu'on ne pouvait concevoir son application qu'entre les mains d'un vaste syndicat de défense, englobant une surface relativement importante du vignoble et ayant sous la main, outre le matériel nécessaire, une main-d'œuvre avertie, dévouée et toujours en alerte dans la période critique.

La question de la protection contre la gelée mérite d'être considérée, car cette calamité coûte très cher, chaque année, à nos vignobles bourguignons.

A la cave, les premiers soutirages des 1936 sont effectués. Les vins ont repris quelque peu de couleur, surtout ceux qui avaient été sulfités abondamment à la cuve. On signale un peu partout, de la casse brune. Certains vins issus de vendange particulièrement pourrie, et insuffisamment sulfités, cassent même dans les tonneaux. Il y a lieu de prendre garde à ces accidents, car outre la modification anormale de la couleur qu'entraîne la casse oxydasique, les vins fins qui en sont atteints subissent un déséquilibre sérieux, lent à se réparer et qui est préjudiciable à la bonne vente du produit.

Le sulfitage opéré sous forme d'acide sulfureux liquide (solution aqueuse) ou par adjonction de métabisulfite de potasse, est toujours le remède préconisé en la circonstance. Il est très intéressant, avant l'emploi, de déterminer par un essai facile, la dose minima active dans le cas considéré, car l'adjonction de dose exagérée de SO^2 peut présenter des inconvénients multiples. Le dégustateur peut d'abord être influencé défavorablement par un goût de mèche prononcé. Ensuite ce gaz sulfureux excédentaire peut, ajouté à certaines époques, gêner dans son évolution la flore complexe, connue et inconnue, qui peuple un vin en maturation (fermentations secondaires, Malo-Lactique, etc...). Un Grand Vin doit toujours être traité avec ménagement et quels que soient les produits qu'on est

appelé à lui ajouter, l'adjonction doit être effectuée avec circonspection et modération.

On constate actuellement que beaucoup de 1935 subissent précisément, une fermentation malo-lactique et que malgré les récents soutirages qu'ils viennent de recevoir, on a, à la dégustation, l'impression qu'ils sont saturés de gaz carbonique. L'absence de sucre résiduel et la présence dans le dépôt du Micrococus Malo-lacticus, caractérisent, sans aucun doute, cette fermentation bienfaisante dans nos contrées.

Les 1935 se sont beaucoup affinés et la très légère pointe d'acidité qu'on pouvait leur reprocher aura complètement disparu quand la fermentation malo-lactique étant terminée, un soutirage aura débarrassé le vin du gaz acide qui « l'encombre » actuellement.

Par la suite, il y aura intérêt à vérifier que la rétrogradation de l'acidité n'ait pas été poussée trop loin, au quel cas, une légère correction apporterait au vin le minimum « d'énergie » réclamé à la mise en bouteilles.

Les affaires ne s'emballent pas, mais un accord commercial avec l'Allemagne facilitant l'entrée de nos vins chez nos voisins, pourrait amener encore quelques achats prochains à la propriété. René Engel.

Chronique méridionale hebdomadaire

Statistiques. — La *Statistique agricole de la France* publiée par les soins de la Direction de l'Agriculture du ministère de l'Agriculture contient une foule de renseignements d'un intérêt considérable.

En permettant de considérer sous un angle particulier les relations de la culture de la vigne et des autres spéculations agricoles, les moyens importants appliqués à l'accomplissement de cette tâche ont donné une assurance supplémentaire aux arguments qui sont habituellement produits en économie viticole.

Quelques chiffres peuvent être extraits de cet énorme travail.

Le *territoire agricole* de la France est, pour 21 %, couvert par des bois et des forêts ; le *territoire cultivé* n'occupe que 65 % du territoire agricole. Le vingtième de celui-là (5 %) est réservé à la culture de la vigne.

	Vignes	
Ardèche	9	4
Aude	45	19
Bouches-du-Rhône	18	5
Charente	7	5
Charente-Inférieure	10	8
Côte-d'Or	3	2
Dordogne	10	6
Gard	31	14
Haute-Garonne	7	6
Gironde	34	15
Hérault	60	32
Pyrénées-Orientales	51	18
Var	40	10
Vaucluse	26	13

L'habitude est prise de considérer les départements qui produisent le plus de vin et qui sont tantôt trois (Hérault, Aude, Gard), tantôt quatre (plus les Pyrénées-Orientales) et qui pourraient être six (avec la Gironde et le Var) comme les déparements les plus viticoles. L'importance de leur production permettrait de les ranger dans l'ordre suivant, depuis les plus gros producteurs : Hérault, Aude, Gard, Var... Mais il semble que le caractère plus ou moins viticole d'un district soit mieux défini par le rapport de la surface cultivée en vignes à la surface cultivée totale qu'indique le tableau ci-dessus.

Dans ces conditions, si l'Hérault est toujours le département le plus viticole avec 60 % de son territoire cultivé réservé à la vigne, il est suivi de fort près par les Pyrénées-Orientales avec 51 %. Puis, viendraient l'Aude avec 45 %, le Var avec 40 %, la Gironde avec 34 %, le Gard avec 31 %, le département de Vaucluse avec 26 % (non compris les vignobles à raisins de table) et celui de la Côte-d'Or avec 3 %.

Si la superficie réservée à la vigne est comparée à l'ensemble du territoire agricole du département, l'ordre précédent devient : Hérault, 32 % ; Aude, 19 % ; Pyrénées-Orientales, 18 % ; Gironde, 15 % ; Gard, 14 % ; Vaucluse, 13 % ; Var, 10 %, etc...

Ce classement est dressé à l'aide des chiffres de 1929 et il a pu subir depuis de notables modifications se traduisant par un accroissement de la surface plantée en vignes dans les situations les plus favorables à cette culture, soit dans certains départements méridionaux.

La superficie cultivée en vignes, ou, du moins, la superficie déclarée a été en 1929 de 1.485.677 hectares pour les vignes à raisins de cuve. Si l'on ajoute à ce nombre la superficie estimée cultivée en cépages à raisins de table et celle qui est réservée à la culture des cépages porte-greffes, on obtient le tableau suivant :

Vignes à raisins de cuve :

a) Greffées	Ha.	1.213.552
b) Non greffées		55.928
c) Hybrides producteurs directs		216.197
Vignes à raisins de table		26.167
Pieds-mères		2.326

Quelques remarques peuvent être faites. Si les vignes non greffées qui occupent près de 60.000 hectares ont une importance qui surprend un peu, les 216.000 hectares d'hybrides producteurs directs surprennent bien davantage ; les hybrides occupaient en 1929 environ un septième du vignoble français, ce qui est plus que notable.

Les départements qui cultivent le plus d'hybrides producteurs directs sont : Dordogne, 15.000 hectares ; Loire-Inférieure, 12.000 hectares pour 18.000 hectares seulement de Folle et de Muscadet ; Vendée, 11.000 hectares ; Vienne et Lot-et-Garonne, chacun 10.000 hectares ; Maine-et-Loire, Isère, Drôme, 9.000 hectares, etc... Certains départements ne cultivent même que des hybrides : Ardennes, Eure, Morbihan... Ils sont situés au voisinage de la limite Nord de culture de la vigne et ne font appel qu'à des hybrides très précoces tels que : Baco n° 1, Oberlin n^{os} 595 et 604, etc... Seuls ces cépages peuvent mûrir leurs fruits

en situation aussi défavorable et ce n'est donc pas à tort que l'on prétend qu'ils peuvent contribuer à étendre vers le Nord — dans une mesure qui reste encore très faible, semble-t-il — la zone de culture de la vigne.

L'indéniable extension de la culture des hybrides répond à des nécessités connues ; il ne semble pas qu'elle se ralentisse ; elle est à même de reconstituer, dans les régions de polyculture, un type d'exploitation agricole à caractère autarchique (si l'on ose dire), qui était autrefois la règle et qui disparaissait parce que certaines cultures, dont la vigne, réclamaient les soins de spécialistes (et pour d'autres causes aussi), ce qui n'est pas absolument le cas des hybrides. Il y a là un problème d'économie viticole dont il est, pour diverses raisons assez peu louables, habituellement fort peu parlé, mais qu'il faudra bien aborder.

Le *rendement moyen* par hectare en 1929 fut de 43 hl. 6 pour les vignes greffées, 43,8 pour les vignes non greffées et 39,2 pour les hybrides.

La *production totale* en 1929 de 64 millions d'hectolitres au total provient pour 53 millions des vignes greffées, pour 2.500.000 des vignes non greffées et pour 8.500.000 des producteurs directs.

La *production à l'hectare* n'est pas plus élevée dans les départements méridionaux : Hérault 66 hl., Gard 67, Aude 55, etc... que dans les vignobles septentrionaux : Aisne 75 (!), Loir-et-Cher 66, Loiret 50, Marne 68, Meurthe-et-Moselle 60, Bas-Rhin 68, Haut-Rhin 66. Il serait curieux de rechercher les raisons de ce qui est, en somme, une anomalie. Le record est détenu par le vignoble... de la Seine : 2 hectares d'hybrides y produisent 340 hectolitres, ce qui fait 170 hectolitres par hectare. Il est probable que la superficie déclarée a été bien mal appréciée, sinon il faudrait établir, pour expliquer cette production qui efface celle de l'Aramon dont on médit tant, des hypothèses bien désagréables. D'ailleurs le rendement des hybrides est, parfois, relativement élevé : Meurthe-et-Moselle 90 hl., Marne 74, Vendée 66, Aisne 90, Loir-et-Cher 84, Loiret 67...

Le *prix moyen de l'hectolitre* (plants greffés) est de 530 francs dans la Marne, 400 fr. en Gironde et en Côte-d'Or, alors qu'il n'est que de 130 fr. dans l'Hérault, 103 fr. dans l'Aude, 100 fr. dans le Gard.

Dans la Marne, le vin des hybrides producteurs directs aurait trouvé preneur en 1929 à 460 francs l'hectolitre : voilà qui peut satisfaire certains et laisser rêveurs pas mal de viticulteurs.

La *valeur des produits*

Vignes à raisins de cuve :		
a) Vignes greffées	Fr.	7.066.392.183
b) Vignes non greffées		428.813.339
c) Producteurs directs		1.029.111.201
Vignes à raisins de table		277.821.381
Vignes à bois		24.950.950

atteint au total près de 9 milliards en 1929, soit environ le 1/9 du produit total de l'ensemble de la production végétale de la France (83 milliards non compris le produit des bois et forêts). La vigne n'occupant que 1/20 de la superficie cultivée totale tient donc une des premières places dans la hiérarchie culturale.

Nous ne nous attarderons pas plus longtemps à ces commentaires que chacun pourrait faire à notre place. Les statistiques de cette nature s'avèrent particulièrement précieuses lorsqu'elles sont dressées à intervalles suffisamment éloignés pour mettre en évidence une évolution dans son ensemble. Elles ne résolvent point les problèmes, mais situent leur importance et même en font surgir de nouveaux. C'est lorsqu'elles correspondent, comme celle de 1929, à des périodes critiques de l'économie nationale qu'elles apportent le plus grand nombre d'enseignements. Nous aurons l'occasion de nous y reporter.

JEAN BRANAS.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1937. — Nous connaissons, par le *Journal officiel* du 14 février, la situation du marché à la fin du quatrième mois de la campagne, résumée dans le tableau ci-après :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1936	1935	1936	1935	1936	1935
1. Octobre.....	6.393.126	8.786.065	4.807.171	4.511.540	15.810.905	15.734.568
2. Novembre...	4.873.959	6.075.098	4.628.487	4.437.611	15.880.574	16.050.082
3. Décembre...	4.066.335	4.977.013	3.946.322	3.993.467	15.748.718	15.901.046
	1937	1936	1937	1936	1937	1936
4. Janvier.....	4.182.025	5.851.855	4.304.719	4.421.275	15.373.173	15.584.353
Totaux.....	19.515.448	25.690.031	17.686.699	17.363.893	15.373.173	15.584.353

On voit qu'avec une récolte réduite de 50 % sur celle de l'an dernier, les sorties restent importantes (près de 20 millions d'hectolitres contre 25) pour les quatre premiers mois. La diminution se répartit inégalement entre ces mois, octobre ayant enregistré le plus fort déficit.

La consommation reste, fort heureusement, supérieure à celle de l'an dernier, pour les même quatre mois ; mais le décalage commence à se faire sentir pour décembre et janvier, où la consommation perd l'avance sensible qu'elle avait en octobre et novembre.

Les stocks du commerce restent très élevés, avec 15.373.000 hectolitres, soit presque autant que fin janvier 1936. Ce stock est maintenant fortement revalorisé. — P. M.

Les vins de France à l'Exposition de 1937

A l'occasion de la pose de la première pierre du Pavillon des Vins de France à l'Exposition, le *Sud-Ouest Economique* vient de faire paraître une fort belle publication où les amis du vin, médecins, parlementaires, écrivains, artistes, célèbrent ses éminentes vertus en de substancielles études signées de MM. Edouard Barthe, Joseph Capus, M. le professeur Portmann, Philippe de Rothschild, Roger Descas, docteur Eylaud, etc...

Dans le même numéro, le commissaire général Edmond Labbé montre combien la participation des provinces françaises contribuera à rehausser l'éclat de l'Exposition. Le Sud-Ouest de la France y sera brillamment représenté, si l'on en juge par l'exposé de M. Henri Martin et par les articles si captivants des écrivains du terroir, J. de Pesquidoux, Jean Balde, Serge Barranx, Jean Bastia, James de Coquet, Alibert, etc...

C'est en diffusant de telles publications qui portent à l'étranger le rayonnement de Paris et des provinces françaises, qui évoquent la beauté et le charme infini de leur accueil, qu'on provoquera en France « la renaissance du tourisme », facteur essentiel de notre économie nationale.

4e Congrès national des Médecins amis des Vins de France

Les Médecins Amis des Vins de France tiendront leur 4e Congrès national du 19 au 26 mars 1937, à Alger, sous la présidence de M. le professeur Portmann, sénateur de la Gironde.

Ce Congrès est consacré à l'étude du Vin et du Jus de raisin, dans la diététique et le traitement des affections gastro-intestinales, dont sont rapporteurs :

MM. les docteurs Weissembach et Faroy

médecins des hôpitaux de Paris.

Nous nous garderons de souligner l'intérêt d'une telle manifestation que M. le gouverneur général de l'Algérie a bien voulu accepter d'inaugurer.

Des conditions de séjour exceptionnelles sont accordées aux congressistes.

Le programme détaillé, comprenant tous les frais (voyage, séjour, excursions), pour la somme forfaitaire de 1.200 francs, est envoyé sur demande adressée au :

Commissariat du Congrès, 57, cours Georges-Clemenceau, Bordeaux. Téléphone : 833-22.

Concours régional agricole de l'Est à Reims

Un grand Concours régional agricole aura lieu les 28, 29 et 30 mai, à Reims.

Cette importante manifestation comprendra : les concours spéciaux de la race chevaline Ardennaise, de la race bovine Hollandaise, des races ovines de l'Ile de France et du Mérinos précoce, un concours laitier beurrier, des expositions avicole, de matériel agricole et viticole, de produits agricoles et vins, et d'enseignement agricole.

Pour tous renseignements, s'adresser à la Direction des Services Agricoles, 4, boulevard Vaubécourt, à Châlons-sur-Marne.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2, 165 fr. et au-dessus; 10°, 170 fr, et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. Vin blanc supérieur, 195 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 200 fr. et au-dessus; 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 225 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 490 fr.; Vin blanc dit de comptoir, 530 fr.; Picolo, 600 fr.; Bordeaux rouge vieux, 900 fr.; Bordeaux blanc vieux, 900 fr.; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr.; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr.; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr.; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr.; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. — Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 15.500 à 17.000 fr.; 1ers crus, Graves, 6.000 à 8.000; 2es crus, 4.200 à 5.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2.500 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.500 à 4.500 fr.; Graves, 3.200 à 4.200 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr.; Mâconnais, 250 à 300 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 420 à 475 fr.; Blancs Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 lr. Vins blancs de Blois. 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr.; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50; Rouges, 9 fr. » à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr.; Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 650 à 700 fr.; Gros plants, 300 à 400 fr. la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouges, de 10 fr. 50 à 14 fr. 75 le degré. Blancs de blancs, » fr.

MIDI. — *Nîmes (22 février 1937).* — *Cote officielle :* Aramon et Blanc de Blanc, 15 fr. » à 15 fr. 25; Montagne, 8°5 à 10°, 14 fr. 25 à 15 fr. »; Clairettes. 15 fr. » à 16 fr. »; Costières, 14 fr. 50 à 15 fr. »; Rosés, 15 fr. » à 15 fr. 50; Vins de Café, 16 fr. » à 17 fr. ».

Montpellier (23 février). — Vins rouges 1936, 14 fr. 25 à 15 fr. ». Blanc de blanc, 15 fr. » à » fr. ». Rosés, 15 fr. 25 à 15 fr. 50; Vins de Café, 16 fr. à 16 fr. 50.

Béziers (19 février). — Récolte 1936 : Rouges, 14 fr. 75 à 15 fr. 50. Rosés, 15 fr. 25 à 15 fr. 50. Blancs, 15 fr. 50 à 16 fr. ».

Minervois (21 février). — Marché d'Olonzac, 14 fr. 50 à 15 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (18 février). — Vins rouges 8°5 à 11°, » fr. » à » fr. ».

Carcassonne (20 février). — Vins rouges 8° à 11°, de 14 fr. 50 à 15 fr. ».

Narbonne (21 février). — Vins rouges de 14 fr. 50 à 15 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 143 fr. le quintal, orges, 115 fr. à 120 fr. ; escourgeons, 108 fr. à 112 ; maïs, 100 fr. à 105 fr. ; seigle, 118 fr. » à 122 fr. » ; sarrasin, 103 fr. à 106 fr. ; avoine, 113 fr. » à 115 fr. ». — Sons, 45 à 49 fr. — Recoupettes, 47 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 65 à 100 fr., saucisse rouge, de 65 à 90 fr. ; Sterling, 55 à 62 fr. ; Nouvelles d'Algérie, 100 à 170 fr. ; du Midi, 240 à 260 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 145 fr. à 185 fr. ; paille d'avoine, de 155 fr à 195 fr. ; paille de seigle, 145 à 185 fr. ; luzerne, 160 fr. à 240 fr. ; foin, 160 fr. à 240 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin, 160 fr. à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de palmiste, les 100 kgs, 65 à 69 fr. ; Coprah, 106 fr. ; Arachides extra blancs, 101 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 230 fr. 50 à 231 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 6 fr. à 14 fr. 70. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. 10 à 10 fr. 10. — Longe, de 8 fr. 50 à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse. 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (riche), 14 fr. 80 ; sulfate de potasse 46 %. 80 fr. 20 ; chlorure de potassium 49 % 59 fr. ». — *Engrais azotés :* Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 13,5 % d'azote de 87 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 75 fr. » à 77 fr. » les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 85 fr. 50 à 90 fr. 50. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 42 fr. 50. — **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 98 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité 7 fr. » ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 113 fr. » ; trituré, 94 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux,** 237 à 239 fr. les 100 kgs ; neige, 238 fr. 50 ; **Verdet,** 575 à 600 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux agricole** 1/2 éteinte, 62 fr. — **Chaux blutée,** de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé,** 45 fr. — **Carbonate de soude,** 75 fr. par 10 tonnes. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb,** 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 400 à 550 fr. — Mandarines, 350 à 600 fr. — Poires de choix, 700 à 1.200 fr. ; communes, 80 à 140 fr. — Pommes choix, 350 à 650 fr. — Pommes communes, 60 à 180 fr. — Dattes, 350 à 700 fr. — Bananes, 500 à 550 fr. — Noix, 500 à 600 fr. — Marrons français, 150 à 280 fr. — Choux de Bruxelles, 20 à 90 fr. — Artichauts, 75 à 125 fr. — Choux-fleurs, 60 à 275 fr. — Oseille, 60 à 150 fr. — Epinards, 80 à 140 fr. — Tomates, 550 à 750 fr. — Oignons, 40 à 80 fr. — Poireaux, 125 à 170 fr. les 100 bottes. — Laitues du Midi, 25 à 80 fr. le 100. — Endives, 80 à 120 fr. — Haricots verts, 1.000 à 1.800 fr. — Carottes, 60 à 100 fr. — Crosnes, 450 à 550 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.